

Link do produktu: <https://www.androla.pl/patelnia-ze-stali-nierdzewnej-40cm-yato-p-34160.html>



Patelnia ze stali nierdzewnej 40cm Yato

Cena	410,00 zł
Dostępność	Zapytaj o dostępność
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	35462
Kod producenta	YG-00105
Kod EAN	5906083860591

Opis produktu

Patelnia ze stali nierdzewnej 40cm Yato

Profesjonalna patelnia indukcyjna ze stali nierdzewnej, o średnicy 40 cm oraz pojemności 8,8 l.

Patelnia YATO Professional Kitchen Equipment przeznaczona jest do profesjonalnego wykorzystania w branży gastronomicznej. Doskonale nadaje się do smażenia wszelkiego rodzaju potraw.

Wykonana jest z wysokiej jakości stali nierdzewnej 21/0, opracowanej specjalnie do użytku w gastronomii. Najważniejszą zaletą patelni wykonanych z tego rodzaju stali jest przewodzenie ciepła aż o 30% większe, w porównaniu ze standardowymi patelniami wykonanymi ze stali 304. Charakteryzuje je również podwyższona odporność na uszkodzenia mechaniczne oraz działanie kwasów organicznych i detergentów. Właśnie dlatego, nadają się do mycia w zmywarkach oraz są odporne na intensywne szorowanie powierzchni.

Co ważne, patelnie wykonane ze stali typu 21/0 nie zawierają szkodliwych dla zdrowia ludzkiego manganu i niklu.

Specjalna konstrukcja dna kapsułowego rozprzodza ciepło równomiernie po całej powierzchni spodu, co zwiększa stopień wykorzystania ciepła i efektywność gotowania. Przekłada się to bezpośrednio na ich jakość oraz komfort pracy kucharza. Takie rozwiązanie zmniejsza również ryzyko przypalenia potraw.

Specjalna wkładka ferromagnetyczna w dnie pozwala na stosowanie patelni YATO na każdym rodzaju kuchenek, takich jak:

- elektryczna
- indukcyjna
- gazowa
- ceramiczna

Boczne ściany patelni wykonane są z grubej stali, utrzymującej temperaturę dłużej niż standardowe naczynia ze stali typu 304.

W patelniach YATO zastosowano wyjątkowo masywne i nienagrzewające się, solidnie zamocowane uchwyty. Gwarantuje to bezpieczeństwo i wieloletnią trwałość użytkowania.

Przeznaczenie / zastosowanie
Przeznaczona do profesjonalnego wykorzystania w branży gastronomicznej. Doskonale nadaje się do smażenia wszelkiego rodzaju potraw.

Parametry
Pojemność [l]: 8,8

Średnica [mm]: 400
Wysokość [mm]: 70
Grubość ścianki [mm]: 1,0
Grubość dna [mm]: 6,0
Materiał: stal nierdzewna 21/0